

## PANNENKOEKEN

## recept voor 3 stuks

### Ingrediënten:

75 gram zelfrijzend bakmeel

mespuntje zout

½ ei

ongeveer 1 dl melk

olie of margarine voor te bakken

### Werkwijze:

1. Zelfrijzend bakmeel en het zout in een kom doen.
2. Ei loskloppen en de helft van het ei in de kom doen bij het zelfrijzend bakmeel.
3. De helft van de melk in de kom doen.
4. Met de mixer, voorzien van de gardes, het deeg glad roeren.
5. Nu de rest van de melk bij het deeg doen en weer het deeg glad roeren.
6. Kijk nu of het deeg goed van dikte; **het deeg moet dik vloeibaar zijn**  
zo ja, dan is het deeg klaar  
zo nee, doe er dan nog melk bij.
  
7. Vul een steelpan met water en zet deze op een pit op de laagste stand.
8. Zet een groot bord op de steelpan. (warmhoudbord)
  
9. De koekenpan droog verwarmen.
10. Een klein stukje margarine of een klein beetje olie in de pan doen.  
de margarine moet goudbruin zijn, olie moet bruisen rond de houten lepel.
11. Met een juslepel een laagje beslag over de bodem van de pan laten lopen.
12. De pannenkoek **zacht bakkend gaar en droog laten worden.**
13. Als de pannenkoek van boven droog is de pannenkoek met het pannenkoeksmes draaien.
14. De andere kant bruin laten worden.
15. De pannenkoek op het warmhoudbord leggen.
16. Voor de volgende pannenkoek opnieuw margarine of olie verwarmen.
17. Doorgaan met bakken totdat alle beslag op is.
18. **Vul de lege kom met water en zet de kom op het aanrecht.**
  
19. Pannenkoeken presenteren met suiker of stroop.  
zet een kommetje met suiker op tafel met een lepel erin.
  
20. Dek de tafel.
21. Zet de pannenkoeken op tafel. **LET OP het warmhoudbord is heet.**
  
22. Na het eten afruimen en opruimen en afwassen, **de koekenpan schuren.**